

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Maduros

LUOGO: Centro America / Nicaragua

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 4 maduros (banane dolci di platano)
- 3 tazze di latte
- 2 barrette di cannella
- 2 tazze di zucchero
- 1 cucchiaino di vaniglia

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare i maduros e metterli in una ciotola. Aggiungere il latte e portare ad ebollizione per qualche minuto fino a che si ammorbidiscano.
Quindi incorporare la cannella, lo zucchero e la vaniglia. Continuare a far bollire per 5 minuti. Quindi mettere il tutto in una ciotola e cuocere in forno a 160°C per 30 minuti fino a che siano dorati.